

Bio-Hof Chiemgaukorn

Biohof Chiemgaukorn
Weiding 3
83308 Trostberg
Tel: 08621-806133
www.chiemgaukorn.de

300 Jahre alte Hofstelle, seit 2005 ökologisch bewirtschaftet
Mitglied beim Anbauverband Naturland und bei Ökoqualität aus Bayern

Familienbetrieb, bewirtschaftet von:

Julia Reimann, Dipl. Ing. agr.
Stefan Schmutz, Dipl. Ing. agr.

Besonderheiten:

- Direktvermarkter (Hofladen und Online-Shop)
- eigene Mühle, eigene Ölmühle, Nudelmanufaktur
- eigene Rezeptentwicklung, besonders für Vegetarier (in der Familie wird vegetarisch gekocht)

Bewirtschaftete Flächen: Acker, Wald, Grünland, Streuobstwiesen

Nachhaltige Anbaumethoden: bodenschonende pflugarme Bewirtschaftung mit weiten Fruchtfolgen, Zwischenfrüchten, Untersaaten, Mischfruchtanbau und Leguminosen-Getreide-Gemenge; ohne Pestizide, ohne synthetische Düngemittel, ohne Gentechnik.

Hohe Agrobiodiversität: teilweise bis zu 20 verschiedene Pflanzenarten gleichzeitig auf den Feldern; außerdem gezielte Förderung von Feldlerchen durch sogenannte Lerchenfenster auf dem Feld.

Angebaute Getreidearten, unter anderem Ur-Getreide: Weizen, Roggen, Ur-Dinkel, Braunhirse, Hafer, Einkorn und Emmer.

Weitere angebaute Feldfrüchte: Lein, Leindotter, Buchweizen, Hanf.

Angebaute Leguminosen: Der Hof gehört zu den ganz wenigen Höfen in Deutschland, der Linsen anbaut. Weitere angebaute Leguminosen: Erbsen, Bohnen, Klee.

Produkte: Getreide und Getreideprodukte (ganze Körner, Mehle, Grieße, Flocken, Kleie, Grütze, Schrot, Nudeln, Perl-Getreide); Beluga-Linsen, Leinsamen, Buchweizen, kaltgepresste Speiseöle (Leindotter, Lein, Hanf).

Preise: Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte 2015“ der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V., Gold (Bayerischer Reis) und Silber (Leindotteröl).